

EMPFEHLUNGEN

EMPFEHLUNG (EU) 2022/553 DER KOMMISSION

vom 5. April 2022

zur Überwachung des Vorkommens von *Alternaria*-Toxinen in Lebensmitteln

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union, insbesondere auf Artikel 292,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Das Gremium für Kontaminanten in der Lebensmittelkette (CONTAM) der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) nahm 2011 eine wissenschaftliche Stellungnahme zu den Risiken an, die das Vorkommen von *Alternaria* in Lebensmitteln für Tiere und die öffentliche Gesundheit birgt ⁽¹⁾.
- (2) Die EFSA veröffentlichte seitdem auch einen wissenschaftlichen Bericht zur Bewertung der lebensmittelbedingten Exposition der europäischen Bevölkerung gegenüber *Alternaria*-Toxinen ⁽²⁾. Sie kam zu dem Schluss, dass die geschätzte chronische lebensmittelbedingte Exposition gegenüber den *Alternaria*-Toxinen Alternariol, Alternariolmonomethylether und Tenuazonsäure den betreffenden toxikologisch relevanten Schwellenwert (Threshold of Toxicological Concern) überschreitet, sodass zusätzliche verbindungsspezifische Toxizitätsdaten benötigt werden.
- (3) Die EFSA empfahl die Erhebung weiterer Daten zum Vorkommen von *Alternaria*-Toxinen in den betreffenden Lebensmitteln (u. a. Obst und Obsterzeugnisse, Tomaten und Verarbeitungserzeugnisse aus Tomaten sowie Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder). Die EFSA empfahl des Weiteren die Anwendung empfindlicherer Analysemethoden, um der Unsicherheit in Bezug auf die Exposition gegenüber den verschiedenen *Alternaria*-Toxinen entgegenzuwirken, die darauf zurückzuführen ist, dass beim derzeit verfügbaren Datensatz ein hoher Anteil der Werte unter der Quantifizierungsgrenze (LOQ) liegt, weil die angewandten Analysemethoden nicht in jedem Fall ausreichend empfindlich waren.
- (4) Mit guter landwirtschaftlicher Praxis, guten Lagerungs- und Transportbedingungen sowie guter Herstellungspraxis lässt sich das Vorkommen von *Alternaria*-Toxinen in Lebensmitteln senken oder verhindern. Es müssen jedoch weitere Informationen dazu zusammengetragen werden, welche Faktoren zu relativ hohen *Alternaria*-Toxin-Werten in bestimmten Lebensmitteln führen, damit Maßnahmen zur Verhinderung oder Senkung des Vorkommens dieser *Alternaria*-Toxine in solchen Lebensmitteln ermittelt werden können.
- (5) Als Hilfestellung dazu, wann eine Ermittlung der Faktoren, die zu relativ hohen Werten oder auch signifikant hohen Werten an *Alternaria*-Toxinen in Lebensmitteln führen, angemessen ist, müssen basierend auf den in der EFSA-Datenbank verfügbaren Daten Richtwerte für Lebensmittel festgelegt werden. Richtwerte wurden nur für diejenigen Lebensmittel festgelegt, für die die Daten zum Vorkommen ausreichen.
- (6) Daher sollte empfohlen werden, *Alternaria*-Toxine in Lebensmitteln zu überwachen und die Faktoren zu ermitteln, die zu hohen Werten hiervon in bestimmten Lebensmitteln führen —

⁽¹⁾ EFSA-Gremium für Kontaminanten in der Lebensmittelkette (CONTAM); „Scientific Opinion on the risks for animal and public health related to the presence of *Alternaria* toxins in feed and food“. EFSA Journal 2011;9(10):2407 [97 S.], doi:10.2903/j.efsa.2011.2407. Abrufbar unter: www.efsa.europa.eu/efsajournal.

⁽²⁾ EFSA, Arcella D., Eskola M. und Gómez Ruiz J. A., 2016. „Scientific report on the dietary exposure assessment to *Alternaria* toxins in the European population“. EFSA Journal 2016;14(12):4654, 32 S. doi:10.2903/j.efsa.2016.4654.

HAT FOLGENDE EMPFEHLUNG ABGEGEBEN:

- (1) Die Mitgliedstaaten sollten in enger Zusammenarbeit mit den Lebensmittelunternehmern die Alternaria-Toxine Alternariol, Alternariolmonomethylether und Tenuazonsäure in Lebensmitteln, insbesondere in verarbeiteten Tomatenerzeugnissen, Paprikapulver, Sesamsamen, Sonnenblumenkernen, Sonnenblumenöl, Schalenobst, getrockneten Feigen und Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder überwachen. Falls möglich sollte auch auf weitere Alternaria-Toxine untersucht und sollten die Ergebnisse der Europäischen Lebensmittelbehörde gemeldet werden.
- (2) Um repräsentative Stichproben zu gewährleisten, sollten die Mitgliedstaaten die entsprechenden Probenahmeverfahren aus der Verordnung (EG) Nr. 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006 ⁽³⁾ anwenden. Bei verarbeiteten Tomatenerzeugnissen sollte das Probenahmeverfahren gemäß den Vorgaben aus Teil H (flüssige Erzeugnisse) oder Teil I (feste Erzeugnisse) des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 401/2006 durchgeführt werden. Weicht das vom Lebensmittelunternehmer angewandte Probenahmeverfahren von dem in der Verordnung (EG) Nr. 401/2006 festgelegten Verfahren ab, so sollte es jedoch für das Los repräsentativ bleiben.
- (3) Bei der Bestimmung von Alternariol und Alternariolmonomethylether sollte die LOQ bei Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder nicht über 2 µg/kg und bei anderen Lebensmitteln nicht über 4 µg/kg liegen; bei der Bestimmung von Tenuazonsäure sollte die LOQ bei allen Lebensmitteln nicht über 20 µg/kg liegen.
- (4) Die Mitgliedstaaten sollten unter aktiver Beteiligung der Lebensmittelunternehmer die Faktoren ermitteln, die zu diesen die Richtwerte überschreitenden Werten führen, und untersuchen, wie sich die Verarbeitung auf diese Alternaria-Toxin-Werte auswirkt, die im Anhang der vorliegenden Empfehlung aufgeführt sind.
- (5) Die Mitgliedstaaten und die Lebensmittelunternehmer sollten der EFSA bis zum 30. Juni jeden Jahres die Daten für das Vorjahr übermitteln, damit diese im Einklang mit den Anforderungen des EFSA-Leitfadens zur „Standard Sample Description (SSD)“ für Lebens- und Futtermittel und den zusätzlichen Berichterstattungsanforderungen der EFSA ⁽⁴⁾ in einer einzigen Datenbank zusammengeführt werden können.

Brüssel, den 5. April 2022

Für die Kommission
Stella KYRIAKIDES
Mitglied der Kommission

⁽³⁾ Verordnung (EG) Nr. 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Mykotoxingehalts von Lebensmitteln (ABl. L 70 vom 9.3.2006, S. 12).

⁽⁴⁾ <https://www.efsa.europa.eu/en/call/call-continuous-collection-chemical-contaminants-occurrence-data-0>

ANHANG

Richtwerte für Alternariol, Alternariolmonomethylether und Tenuazonsäure in bestimmten Lebensmitteln, basierend auf den in der EFSA-Datenbank verfügbaren Daten, oberhalb derer ermittelt werden sollte, welche Faktoren zum Vorhandensein von Alternaria-Toxinen führen bzw. wie sich die Lebensmittelverarbeitung auswirkt. Die Richtwerte sind keine Werte für die Lebensmittelsicherheit.

Lebensmittel	Alternariol (AOH) (µg/kg)	Alternariolmono- methylether (AME) (µg/kg)	Tenuazonsäure (TeA) (µg/kg)
verarbeitete Tomatenerzeugnisse	10	5	500
Paprikapulver	—	—	10 000
Sesamsamen	30	30	100
Sonnenblumenkerne	30	30	1 000
Sonnenblumenöl	10	10	100
Schalenobst	—	—	100
getrocknete Feigen	—	—	1 000
Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder	2	2	500